Rok VI. Warszawa — sierpień 1927 — Poznań 3 (65)



Niniejszy numer przeznaczony jest dla spopularyzowania

Wystawy Hotelowej, Restauracyjnej i Cukierniczej

w Poznaniu

Otwarcie w dniu 24 września 1927 r.

Wystawa a pracownicy.

Wystawa powszechna *hotelowo - restauracyjna i cukiernicza,* której otwarcie nastąpi w dniu 24 września 1927 roku w Poznaniu jest najlepszem odzwierciedleniem stosunków powojennych w przemyśle gastronomiczno - hotelowym. Stosunki pracy, wynikające z najmu pracownika odzwierciedli nam projektowana wystawa. Wystawa wykaże niewątpliwie, jakie jest zainteresowanie naszych przedsiębiorców dla reklamy i dla ulepszenia warsztatów pracy. Stosunki te, które istniały ongiś, muszą iść za postępem czasu naprzód, a nigdy w tył. Dlatego też z wielkiem zaciekawieniem spoglądamy na tę Wystawę i na ulepszenia w przemyśle gastronomiczno - hotelowym.

Co byśmy radzi byli widzieć na tej wystawie? Jest to pytanie zasadnicze, które w pierwszym rzędzie przedsiębiorcy mogą rozstrzygnąć. My zaś, jako pracownicy, idziemy wszyscy nie po laury, nie po to, ażeby dla „prestige'u" wziąć udział w wystawie. Idziemy tam po to, aby odświeżyć nasze umysły, odnowić pamięć świetności naszego przemysłu, wzmocnić ducha solidarności i przypomnieć społeczeństwu, że żyjemy i umiemy być czynni, nietylko w pracy, lecz i na polu użyteczności dla konsumentów oraz najnowszych zdobyczy naszych problemów. Porozumienie obopólne Centrali Restauratorów na Polskę Zachodnią z naszym Związkiem jest tutaj nieodzowne.

Widzimy ten wschód ustosunkowanych naszych obopólnych spraw nie zachmurzony, lecz jasny, dający dużo korzyści tak przedsiębiorcom, jako i nam. Z prawdziwą i niekłamaną radością przyjęliśmy wyciągniętą rękę do obopólnej i zgodnej pracy na tym gruncie, gdyż odtąd nami powodować będzie wytężona praca dla ochrony warsztatów pracy, oraz dla urzeczywistnienia naszych problemów przy wspólnem życiu codziennem.

Od samych pp. przedsiębiorców zależeć będzie w dużej mierze, czy interesy nasze pójdą po tej linji i czy Wystawa poznańska w oczach całego społeczeństwa podniesie świetność przemysłu gastronomiczno - hotelowego na wzór Zachodu.

Okólnik Zarządu Głównego nr. 7/1927.

I. Wystawa gastronomiczna w Poznaniu.

Komitet Wykonawczy Zarządu Głównego Z. Z. P. P. G. H. w Polsce wydelegował kol. W. Bawarskiego na plenarne posiedzenie Komitetu Wystawy do Poznania. Kol. W. Bawarski został tamże wybrany do Komitetu Wykonawczego Wystawy. Wobec tego Związek nasz przyjmuje aktywny udział w Wystawie powyższej. Prospekt wystawy oraz afisze prześle Komitet Wystawy bezpłatnie, a to w celu szerszego reklamowania wystawy.

Związek nasz urządza na powyższej Wystawie kiosk własny. W tym celu wszystkie Oddziały prześlą do Poznania swe sztandary z drzewcami, oraz stare pamiątki związkowe, a to:

1) Księgi złote lub pamiątkowe;
2) Sztandary oraz chorągwie z drzewcami;
3) Pamiątkowe fotografje;
4) Dyplomy i nagrody.

Termin wysłania oraz adres podany zostanie osobno.

Przedtem każdy Oddział zwoła nadzwyczajne zgromadzenie, na którem omówi powyższą sprawę.

Na wystawie tej będą konkursy prac pracowników kelnerskich i kucharskich. Wobec tego tak kelnerzy jako też kuchmistrze, którzy chcą wziąć udział w wystawie, prześlą do Zarządu Głównego do Warszawy swój program.

Według podziału przypada na każdy okręg pracowników kelnerskich, a mianowicie:

Okręg Poznański	20
„ Bydgoski	5
„ Katowicki	5
„ Krakowski	10
„ Lwowski	10
„ Warszawski	20

Co zaś do kuchmistrzów, którzy chcieliby wziąć udział w wystawie, każdy Oddział wysonduje czy mógłby wysłać kuchmistrzów do konkursu.

Konkurs prac kuchmistrzów:

Konkurs gotowania na kuchenkach gazowych.

Zupy: 1. kapuśniak, 2. barszcz polski, 3. barszcz zabielany, 4. szczawiowa, 5. kalafiorowa, pomidorowa, 7. neapolitanka, 8. rakowa, 9. rosolnik, 10. grochowa, 11. grzybowa, 12. rybna.

Jajka: 1) Sadzone: 1. na szynce, 2. na pomidorach, 3. na kalafiorach, 4. na grzybach.

2) Z sosami: 1. po polsku, 2. po kardynalsku, 3. narodowe, 4. koalicyjne.

3) Omlety: 1. aux fines herbes, 2. à la Nantua, 3. z szynką, 4. ze szparagami.

Ryby i potrawy.

Ryby: 1. sandacz po polsku, 2. karp po polsku, 3. szczupak po polsku, 4. lin po polsku.

2) 1. rumsztyk, 2. stek barani, 3. stek wieprzowy, 4. stek cielęcy.

Konkurs półmiskowy.

1. Pasztety, 2. galantyny, 3. musy, 4. majonezy, 5. rolady, 6. drób, 7. zwierzyna, 8. potrawy różne, 9. bigos myśliwski, 10. kulebiaki, 11. ryby, 12. różne mięsa, 13. paszteciki.

Konkurs zakąskowy.

1. Kanapki, 2. sałatki, 3. jajka, 4. majoneziki, 5. zakąski różne, 6. zakąski gorące.

Konkurs prac kelnerskich.

1) Nakrywanie na 4 osoby według menu.
2) Nakrywanie na 10 osób.
3. Nakrywanie na 60 osób.

II.

Dekoracja stołów:
1. biesiadowego,
2. bankietowego,
3. weselnego,
4. zakąskowego,
5. śniadaniowego,
6. obiadowego,
7. kolacyjnego.

Sprawę stałej pracy na wystawie dla kuchmistrzów i kelnerów opracowuje Komitet Wystawy w Zarządzie Głównym w Warszawie.

Uwaga: Zastrzega się, że wydelegowani pracownicy muszą być trzeźwi i czyści oraz ze wszystkiem muszą się zgadzać z Komitetem Wystawy. Wybrać pracowników tylko I kategorji.

Z wszelkiemi zapytaniami zwracać się do Centrali.

II. Składki członkowskie.

Poraz ostatni monitujemy oddziały o nadesłanie składek członkowskich. Gdy do dnia 30 lipca rb. nie zostaną nadesłane, oddziały te zostaną skreślone.

Solidarność w Związku jest podstawą naszego bytu!

Ustawa przemysłowa.

W Dzienniku Ustaw R. P. nr. 53 z dnia 15-go czerwca rb., poz. 468, ogłoszone zostało prawo przemysłowe.

Zarząd Główny wobec tego nawołuje oddziały, ażeby nabyły numer tej ustawy. Nabyć można w Starostwie.

Składka międzynarodowa.

Wobec tego, że poważna ilość oddziałów nie opłaciła składki międzynarodowej po 50 groszy od członka i tem samem nie wypełniły zobowiązań względem Centrali Międzynarodowej, Komitet Wykonawczy po raz ostatni nawołuje oddziały do wniesienia swych zobowiązań do dnia 30 lipca rb.

Składka na kol. Majewskiego.

Przewodniczący Zarządu Oddziału Radomskiego kol. Majewski, dostał silnego rozstroju umysłowego i leczy się w szpitalu w Krakowie. Wskutek ciężkiego kryzysowego położenia żony i dzieci kol. Majewskiego, Komitet Wykonawczy uchwalił opodatkowanie każd. członka jednorazową składką w sumie 20 gr. od członka. Oddziały wobec tego z kapitałów swych wyasygnują powyższe sumy i prześlą do Centrali.

III. Zjazd ogólno-krajowy.

W październiku w drugiej połowie miesiąca odbędzie się Zjazd delegatów ogólno - krajowy. Wobec tego oddziały nadeślą wnioski, które Komitet Wykonawczy zacznie segregować.

Wnioski najpóźniej przysyłać można do dnia 15 września rb. — Każdy oddział na Zjazd ten wysłać musi swego delegata.

Na koszty Zjazdu opodatkowujemy wszystkich członków po 50 groszy. Sumy zebrane wysłać najpóźniej do dnia 30 sierpnia rb.

Defraudant Pulcer.

Odwołujemy list gończy dla kelnera St. Pulcera, który został aresztowany w Brześciu n/B.

Organizacyjne.

Poleca się wszystkim oddziałom zorganizować wszystkich pracowników pracujących w przemyśle gastronomiczno - hotelowym i w tym celu nawołujemy wszystkich, ażeby, nie odkładając rzeczy, szybko zorganizowali się w jeden Związek.

Warszawa, czerwiec 1927.

Komitet Wykonawczy Zarz. Główn. Z. Z. P. P. G. H. w Polsce.

Kłamstwa p. Andrzejewskiego.

Redakcja nasza otrzymała dokument, który w dosłownem brzmieniu podajemy ogółowi pracown. do wiadomości. Pan Andrzejewski et compania świadomie kłamie, chorując na manję wielkości, ażeby tym sposobem otumanić kuchmistrzów. Oto treść pewnego dokumentu w dosłownym odpisie i formie:

Zgromadzenie Cechu Kuchmistrzów

założone w 1888 roku

z siedzibą w st. m. Warszawie

Kancelarja: Nowy Świat 39 m. 17, tel. 1148-21 (lokal Stow. Rest.)
Warszawa, Częstoch., Kalisz, Kielce, Lublin, Łódź, Łomża, Piotrków, Radom, Siedlce, Sosnowiec, Włocławek, Poznań, Bydgoszcz, Grudziądz, Katowice, Kraków, Przemyśl, Lwów, Równe, Brześć n/B., Wilno, Grodno, Białystok, Pińsk i inne.

Warszawa, dnia 21 kwietnia 1927 r.

Na zebraniu dzisiejszem, protokół nr. 76, zebranie zarządu odbyło się w obecności kolegi p. Ignacego Jakubowskiego z m. Łodzi — wyraża cześć i pozdrowienie koleżeńskie dla kolegów łódzkich po odczytaniu opinji wszystkich Izb Rzem. i memorj. do Min. Przem. i Handlu i prosząc kol. Jakubowskiego, ażeby zdał sprawozdanie z przebiegu zebrania dzisiejszego i wyrażając wielką radość, że w prędkim czasie Cech Kuchm. m. Łodzi rozwinie swój sztandar piszemy się

z wysokiem poważaniem.

Jak widzimy, p. Andrzejewski założył wszędzie Cech, ale tylko w imaginacji. Przypatrzmy się ile prawdy w tem, gdzie są Cechy i gdzie ich niema.

C e c h y ma: Warszawa, Lublin, Radom, Sosnowiec.

N i e m a c e c h ó w: Częstochowa, Kalisz, Kielce, Łódź, Łomża, Piotrków, Siedlce, Włocławek, Poznań, Bydgoszcz, Grudziądz, Katowice, Kraków, Przemyśl, Lwów, Równe, Brześć n/B., Wilno, Grodno, Białystok, Pińsk.

Tembardziej kłamstwo p. A. jest jaskrawsze iż stwierdza o istnieniu „cechów" — nawet w miastach takich, jak Łomża: 4 kuchmistrzów, Siedlce 1 kuchmistrz, Włocławek 2 kuchmistrzów, Grudziądz 1 kuchmistrz, Przemyśl 2, Grodno 3 kuchmistrzów, Pińsk ani jednego kuchmistrza!

Blaga i udawanie wielkiej organizacji, a w końcu „półtora kuchmistrza" w czternastu organizacjach, zakrawa na udawanie silnego na pozór klowna cyrkowego. Radzimy Wam Panowie Cechowcy otworzyć cechy nie tylko przy Stowarzyszeniu R e s t a u r a t o r ó w, ale przy restauracji „Setka", „Mars", „Satyr", — to będzie wygodniej i korzystniej, gdyż pensję, którą miesięcznie wypłacacie, pozostawi pracownik u Was.

Twórzcie więcej tej zgnilizny, a napewno kuchmistrz z głodu umrze przez Wasze dobrodziejstwa.

Zwrot ku średniowieczu.

„Dziennik Ustaw" w nr. 53 z dnia 15 b. m. przynosi nam w darze nowy dekret o prawie przemysłowem, zaiste godny uwagi.

Rozporządzenie, które było już, jako projekt, omawiane w „Robotniku", usiłuje utrwalić w drodze ustawowej więzy cechowe wewnątrz rzemiosła, rozpadające się i ustępujące pod naciskiem współczesnych wymagań życia oraz wprowadzić sztucznie stosunki cechowe tam, gdzie ich nigdy nie było i gdzie nie są do pomyślenia — w przemyśle.

Podczas, gdy obserwatorzy stosunków w dziedzinie pracy najemnej w okresie powojennym stwierdzają w rozmaitych krajach Zachodniej Europy, brak szkolenia zawodowego w przemyśle i brak potrzeby tego wyszkolenia — brak szkolenia planow. i systematycznego w rzemiośle — polska myśl ustawodawcza. ignorując faktyczny stan rzeczy i wskazania postępu w tej dziedzinie, prezentuje społeczeństwu naszemu i światu wytwór... w najlepszym wypadku głębokiego nieporozumienia.

Ze zdumieniem naprawdę spotykamy w tem rozporządzeniu dziś, w 20-em stuleciu, w okresie gospodarki kapitalistycznej, tendencje nawrotu ku ustrojowi cechowemu, nałamywania współczesnych stosunków w dziedzinie przemysłu do wymagań zamkniętej kastowości cechowej, pomyślanej dla przemysłu w postaci „korporacji". Znajdujemy na przestrzeni szeregu artykułów rozporządzenia dążenie ku ujęciu w normy prawne „stosunku nauki", w jakim mają pozostawać w przedsiębiorstwie t. zw. „uczniowie przemysłowi". Dziś, gdy o „nauce" zawodowej, jako takiej, o potrzebie szkolenia w przemyśle niema mowy: przemysł rozwija się w kierunku zastępowania wykwalifikowanych robotników — maszynami, obsługa, których naogół jest bardzo nieskomplikowana, młodociani de facto pracują w przemyśle w charakterze poprostu pomocy fabrycznej niefachowej lub półfachowej.

W rzemiośle, które dziś już w znacznej mierze znajduje się też poza ramkami cechów, w którem tradycje zapisywania do cechu i wyzwalania przez cech są stosunkowo rzadko obserwowane (tylko w wypadkach, gdzie właścicielami warsztatów są majstrowie cechowi) — rozporządzenie ustanawia czas trwania „nauki" trzyletni (do 4-ch lat).

Nie mamy tu na celu przeglądu całej ustawy, jakkolwiek całość kusi do zadawania pytań: cóż za swoista naprzykład definicja przemysłu w artykułach 1-ym, 2-im i 8-ym? Jakiemi logicznemi drogami rozumowania przychodzi się do łącznego ujęcia (w art. 8-ym) przemysłu metalowego (specjalnie — wyrobu broni i amunicji, p. 4-ty) z przemysłem „zastawniczym" (p. 11-ty) przemysłem „oprawczym" czyli „rakarskim" (p. 13-ty) i t. p. Niestety, nikt nie może przeszkodzić koncypowaniu coraz nowych „gałęzi przemysłu"...

Bliższe jednak przyjrzenie się części „rozporządzenia", która tu nas interesuje specjalnie z punktu widzenia zagadnień ochrony pracy (działy V-ty do IX-ty) zdradza, że tylko nieporozumieniem nie da się wytłumaczyć tej kreacji. Sens działów o korporacjach przemysłowych, uczniach przemysłowych, nauce w rzemiośle i in. sprowadza się poprostu do wyjęcia z pod działania właściwej ochrony pracy całej olbrzymiej rzeszy młodocianych robotników, całkowitego uzależnienia ich od władzy pryncypałów w pierwszej instancji, ich korporacji w drugiej i władz przemysłowych (starostw i wojewodów, a dla wielkich miast — magistrackich urzędów przemysłowych) — w trzeciej.

Istnieje przecież Inspekcja Pracy, urząd, powołany specjalnie od początku istnienia Polski do: kontroli nad przestrzeganiem przepisów prawa w zakresie ustawodawstwa społecznego, do rozstrzygania sporów i zatargów, wynikających pomiędzy przemysłowcem a pracownikiem i t. d. Tymczasem w „rozporządzeniu" w art. 73-im czytamy, iż statut korporacji przemysłowej (zatwierdzany przez władzę przemysłową wojewódzką), przewiduje wykonywanie przez korporację „kontroli" nad przestrzeganiem przepisów, wydanych o zatrudnieniu pomocników i uczniów" i „przepisów, regulujących sprawy uczniów" (p. 9-ty), następnie — „rozstrzyganie sporów, wynikłych ze stosunku nauki" (p. 12-ty).

Czekamy z upragnieniem od paru lat o Sądach Pracy, któreby odebrały od Inspekcji rozjemstwo — tymczasem powołanie Sądów Pracy nie wydaje się widać sferom rządzącym tak pilne... Natomiast artykuł 165-ty powołuje do życia sądy polubowne przy cechach.

W art. 114-ym dowiadujemy się dalej, iż „władza przemysłowa może zarządzić kontrolę nad zatrudnianiem pracowników, którzy nie skończyli jeszcze 18-go roku życia", w art. 125-ym czytamy, iż o liczbie zatrudnionych uczniów i o stosunku tej liczby robotników dorosłych przedsiębiorstwa decyduje władza przemysłowa 1-ej instancji". Po co tu dodane: „po porozumieniu z obwodowym inspektorem pracy"? Chyba po to, ażeby władza przemysłowa miała sposobność zaproponować inspektorowi wnieść „votum separatum", w niczem nie wpływające na jej decyzję? Niepomierne korzystanie z pracy dziecinnej nietylko w rzemiośle, ale w przemyśle, gdzie liczba robotników młodocianych w fabrykach często przekracza 50, a dochodzi czasem do 82% ogólnej liczby robotników zatrwożyło widocznie inspiratorów „rozporządzenia" i spowodowało zdrową myśl o ograniczeniu tej liczby w niektórych wypadkach: oczywiście ujawnienie takich wypadków mogłoby zainteresować urzędy, ale i

Koledzy!

Popierajcie firmy ogłaszające się w „Gastronomie".

poruszyć opinję społeczeństwa... Niepotrzebne zresztą obawy, narazie: dotąd jeszcze za cały czas istnienia Polski nie ukazała się żadna praca, nie było żadnych badań w dziedzinie warunków zatrudniania młodocianych; za grubą zasłoną niewiedzy spoczywają tajemnice „stosunku nauki"...

Tragiczną humoreskę przedstawia art. 127-my „rozporządzenia": uczniowie, naruszający, dotyczące ich części „rozporządzenia", będą karani przez władzę przemysłową: 1. upomnieniem, 2. grzywną do 100 zł. Bardzo zastanawiające! Statystyka płac młodocianych w przemyśle na 31 marca r. b. (dla całej Rzeczypospolitej) wykazuje przy obliczeniu przeciętny dzienny zarobek młodocianego około 1 zł 70 gr. („Wiadomości Statystyczne", 20 maja 1927 roku); w rzemiośle bardzo szeroko praktykowana jest praca uczniów całkiem bezpłatna; w art. 116-ym „rozporządzenia" czytamy, iż umowa pisemna powinna: „ wyszczególnić wzajemne świadczenia", a więc przewiduje się, iż uczeń ma jeszcze dopłacić przedsiębiorcy. Ciekawe, z jakich to zarobków ma uczeń płacić owe do 100 zł grzywny?...

Prawdopodobnie przewidziany w art. 134-ym instytut „instruktorów" przemysłowych przy władzy wojewódzkiej — doradców korporacji — wskaże sposoby pobrania tych grzywien od uczniów lub ich rodzin!

Zatargi, spory wynikłe ze stosunku „nauki" (czytaj: najmu), sprawy, dotyczące nauki szkolnej zdrowia, życia, bezpieczeństwa ucznia czy terminatora (tj. robotnika młodocianego) — ma nadzorować i regulować władza przemysłowa; jakkolwiek formalnie rozporządzenie nie kasuje dotychczasowych przepisów prawnych w dziedzinie ochrony pracy — jednak sens rzeczywisty i cel „rozporządzenia" z dnia 7 czerwca r. b. — otwarcie reakcyjny — jest jasny.

Chodzi o utrącenie Urzędu Ochrony Pracy i wyjęcie z pod opieki tego urzędu olbrzymiej rzeszy młodocianych robotników, zajętych w rzemiośle i drobnym przemyśle oraz znaczne skomplikowanie i utrudnienie sprawowania ochrony pracy względem robotników młodocianych, zajętych w wielkich zakładach przemysłowych. Ustawa z dnia 2 lipca 1924 roku zostaje przekreślona.

Ministerstwo Pracy, lubując się w roli pokutnika, nie umie bronić zdobytych placówek, nie zdążyło za osiem lat wprowadzić w życie instytucji mężów zaufania robotniczych przy inspektorach, którzyby mogli ogarnąć rzemiosło, zasilić liczbę zwiedzeń zakładów i ujawniliby warunki zatrudnienia młodocianych (art. 9-ty Dekretu o Inspekcji Pracy z roku 1919-go przewidywał instytut mężów zaufania). Ministerstwo Przemysłu i Handlu, prowadząc ofensywę, za jednym zamachem wprowadzi instytut swoich mężów zaufania, swoich inspektorów, którzy dopomogą prawdę tych stosunków przykryć cechowemi płaszczykami „nauki"...

Projekt „rozporządzenia" zaistniał jeszcze w roku zeszłym i wówczas już przestraszał umysły o składzie cokolwiek bardziej europejskim — musiał ulegać zmianom i przeróbkom... Pomimo to — w tej postaci, w jakiej ujrzał światło dzienne, robi raczej wrażenie jakiegoś tworu rozgorączkowanej wyobraźni, niż trzeźwej i przemyślanej koncepcji ustawodawczej.

Jeżeli tak dalej pójdziemy w kierunku cofania się wstecz ku średniowieczu, no, to niedługo zapewne będziemy świadkami palenia ludzi na stosach za wykonywanie czarów.

(„Robotnik nr. 172 (3372).

Wspólna moc tylko zdoła nas ocalić!

Jakie mieliśmy sztandary?

W przedostatnim numerze „Gastronoma", skreśliłem historję ćwierćwiecza życia organizacyjnego proletarjatu kelnerskiego. Ze względu jednak na szczupłe ramy „Gastronoma", oczywiście pominąć musiałem dużo interesujących wiadomości, które wiązały się ściśle z całym ruchem organizacyjnym kelnerów warszawskich.

Do takich wiadomości, mogących zainteresować czytelników, zaliczyć należy sztandary, jakie posiadały rzesze pracujące w branży gastronomicznej. Dlatego też sięgnę do dalszej przeszłości, bo aż do roku 1863 roku, by móc zobrazować kolejno sztandary, pod którymi skupiała się brać pracująca w gałęzi restauracyjnej.

Pierwszy sztandar został ufundowany, nietylko przez kelnerów, lecz cały proletarjat gastronomiczny, w roku 1863. Pod tym sztandarem, jako symbolem wiary i miłości do Ojczyzny, stawały całe szeregi pracowników, do walki z caratem. Widzimy całe zastępy, niezorganizowane wprawdzie jeszcze, lecz pchane poczuciem obowiązku patrjotycznego, biorących udział w manifestacjach ulicznych na terenie Warszawy.

Godłem, jaki widniał na tym sztandarze, był Orzeł Biały z jednej strony, z drugiej zaś, wizerunek M. B. Częstochowskiej, oraz odpowiednie napisy, aktualne podówczas.

O tym sztandarze wspomina Grabiec w swojej historji roku 1863. Tudzież nakreślona jest sylwetka, przedstawiająca pochód manifestacyjny z wspomnianym sztandarem, — zatytułowana: „Manifestacja służby restauracyjnej ze swym sztandarem, na ulicach Warszawy".

Jak widać z powyższego, było to pierwsze godło proletarjatu gastronomicznego w b. Kongresówce.

Śledziłem niejednokrotnie po muzeach, zabytkach narodowych, by ujrzeć tę relikwję narodową, która patrzyła na śmierć 5-ciu poległych, Traugutta, Rylla, Rzońcy i innych bohaterów narodowych. Niestety, odnaleźć nie mogłem. Snać, że sztandar podzielił los innych, t. j. został zniszczony.

Drugi sztandar ufundowany został przez kelnerów warszawskich w roku 1905, z amarantowego jedwabiu i emblematami narodowemi. Został on wykonany niemal w kilka godzin, gdyż wielka manifestacja, jaka zapowiedziana była w roku 1905, z początkiem listopada, po ukazaniu się manifestu carskiego w dniu 31 października tegoż roku, nagliła jego wykończenie. Tak się też stało. Sztandar wyhaftowany na poczekaniu, brał udział w wielkiej manifestacji, jakie niewidziano po dobie powstańczej.

Pamiętam, jak całe szeregi proletarjatu kelnerskiego, maszerowały w tej wielkiej demonstracji wśród mrowia ludzkiego, jakie zalały ulice — Krakowskie — Przedmieście i Nowy Świat. Dumny byłem z tego, że w tej uroczystej chwili, mogliśmy się przyczynić do podniesienia tego wielce nastrojowego pochodu. A słowa wieszcze jakiegoś mówcy, brzmią mnie do dziś jeszcze w uszach donośnem echem: „Nie myślcie i nie przypuszczajcie, że Ojczyzna w grobie. My ją całą, my ją żywą, nosim w samym sobie".

Po tej wielkiej manifestacji, rzekomo wolnościowej, sztandar ten został pokryty pyłem kurzu, by nie ujrzeć więcej ciżby ludu demonstrującego swe uczucia, ani wolnych promieni słońca, które dla Najjaśniejszej Rzeczypospolitej przyćmiło swój blask. Owinięty pokrowcem, jakby całunem nocy, przechowywał się bądź to prywatnie, bądź to w Stowarzyszeniu Kelnerów, aż do roku 1909.

W obawie przed wykryciem go przez władze rosyjskie a tem samem nieuchronnem zamknięciem Stow. i ukaraniem winnych, ówczesny prezes, kol. Wasilewski wraz z innymi członkami Zarządu, skazali sztandar ten na inkwizycję, paląc go — z zachowaniem wszelkich ostrożności — w piecu.

Trzeci wreszcie sztandar, ufundowany został w dobie okupacji niemieckiej, t. j. 1916 roku.

Przewodniczącym Stowarzyszenia, był wtedy kol. A. Kosiński. Sztandar wykonany był z amarantowego jedwabiu, gdzie na jego tle widnieje postać orła białego z jednej strony, z drugiej zaś, znane powszech-

Feljeton

Frakomanja.

Fraki wszędzie i wokoło, w modzie dzisiaj i wesoło, z pończoszkami krótkie spodnie, goło trochę, ale modnie. Osobliwie nie do wiary, a prawdziwie podług miary, wyciągnięte z piwnic fraki, zapełniają zakładu braki. Knajpiarz jeden przez drugiego, wywołuje coś nowego, jeden kitle, drugi fraki, aby ukryć swoje braki. Co to jest, czy to wścieklizna? Nie, to bryndza i zgnilizna, brak na ogół kapitału, więc nowości dla zapału i zdobycia „kapitału". Zamiast potraw i przysmaków, karmi się gości kurzem z fraków. Dla przykładu i dla smaku, chodzi kelner dziś we fraku.

Czy garbaty, czy pękaty, zezem patrzy lub sękaty, wszyscy modne włóżmy fraki, by ukryć knajpy braki.

Dla odmiany i okrasy, wypada założyć altembasy. Guziki srebrne lub złocone, krawatki białe, twarze spocone, kołnierz zielony lub czerwony, oto wzór najnowszy — wyfraczony.

„Europa" czy „Polonia", Saski Hotel, Gastronomja, Setka, Satyr, Okocimski, Bristol, Kowniak i Węgliński, Savoy, Mars, Kokos z „Brühlem", Empire, Karaś łącznie z „Lijem" — wszystkich ogarnęła moda i panuje cudna zgoda. Nawet „Pomada" i Puchalski, Aszenberg, Telecki i Zawadzki, połączyli się w jedną masę, by rum zrobić, zapełnić kasę. Złączyć się z djabłem lub szatanem, nawet z pijakiem i gałganem, aby więcej móc wyciskać i grosiwa więcej zyskać. A pracownicy wymyślają, jeden na drugich napadają i to do tego całą zgrają. Jeden na drugiego wyje, ktoś czasem otrzyma kije, choć nie umarł i nie żyje.

Nie wieszajmy się z rozpaczy, poczekajmy trochę raczej, zobaczymy kto dożyje, co z tej hecy się wykryje.

„Kulinar".

nie godło Stowarzyszenia Kelnerów, oraz napisy tytularne organizacji i data.

Sztandar brał udział poraz pierwszy, w pamiętnym przez nas pochodzie, w dniu 3 maja 1916 roku. Pod tym sztandarem do roku 1918, skupiał się proletarjat kelnerski, biorący udział w rozmaitych uroczystościach narodowych, jak naprzykład: obchodzie stracenia Rządu Narodowego na stokach Cytadeli w dniu 5 sierpnia 1916 roku, — odsłonięcia pamiątkowej tablicy Kościuszki na Placu Teatralnym w dniu 17 października 1917 roku i t. d., i t. d.

Obecnie sztandar ten znajduje się w Związku Kelnerów (Oddział Warszaw.). Stanowi on cenną pamiątkę koorperacyjną, dla zrzeszonych pracowników kelnerskich.

W roku 1919, przewodniczący J. Kaliszewski, z sekretarzem Centralnego Związku Kelnerów J. Sieradzkim, w imieniu powyższej organizacji, zakupili pięknie wyhaftowany sztandar czerwony z napisami, mówiącemi o jedności i braterstwie proletarjatu...

Z tym to sztandarem, który również znajduje się obecnie w Oddz. Warsz. Kelnerów, — rok rocznie pracownicy gastron. - hotelowi demonstrują, w dniu Święta Pracy, — 1 maja.

S. Jędrzejczak.

Co słychać w Oddziałach?

Poznań: Stary gród Piastowy zaczyna zdrowo myśleć nad zagadnieniami wywyższenia warsztatów pracy i w tym celu zawarł pewną umowę ze Stowarzyszeniem przedsiębiorstw bronienia warsztatów pracy. Komitet Wystawy powołał do swej zasadniczej pracy kolegów: M. Gwizdalskiego, J. Langiego, K. Kubiaczyka i Cz. Soszyńskiego. **Podczas trwania wystawy pismo nasze „Gastronom“** — będzie wydane w Poznaniu.

Kraków: Oddział Krakowski wystąpił łącznie o umowę dla wszystkich pracowników. Delegaci z kol. Drozdowskim na czele zawarli umowę na trzy lata, zabezpieczając tem samem pole działania na przeciąg tego czasu.

Lwów: Antagonizmy i animozje w Oddziale Lwowskim udało się kol. W. Bawarskiemu wykorzenić. Różne zapatrywania, uzgodnione zostały przez wybory do Oddziału, gdzie byliśmy świadkami, że kol. Fr. Hell nadal będzie prowadzić swych pracowników w walce o zdobycze socjalne. Oddział energicznie zorganizował subjektów restauracyjnych (bufetowców), których przyjął jako sekcję do swego lokalu. W dniach najbliższych odbędzie się zgromadzenie pracowników hotelowych i przyłączenie ich do naszego Związku.

Łódź: Kuchmistrze z kol. Zabłockim potrafili szturmem zdobyć dzień odpoczynkowy-siódmy oraz polepszyć warunki płacy. Cech nie wykazuje łącznie z majstrami żadnej prawie pracy. Starszemu majstrowi (właśc. restauracji) grozi plajta.

Wilno: Kresy zaczynają się organizować i widzimy nawet, że kandydat ich z ramienia Oddziału figurował na liście do Rady Miejskiej. Kandydatem tym jest kol. Kanclerz. Przewodniczącym zaś kol. W. Kuke. Oddział jest zreformowany i prowadzi pracę intensywną.

Lublin: W Oddziale pracy dużo, a członkowie nie liczą się z zagadnieniami społecznemi, trwają w zatwardziałych swych niezrozumieniach. Jednakowoż i tam do Rady Miejskiej figurował na liście kol. Kłosowski, jako kandydat.

Radom: Nieszczęściem dla tego Oddziału jest, że Zarząd nie może się utrzymać. Ostatni przewodniczący kol. Majewski ciężko zachorował na rozstrój nerwowy. Zarząd objął kol. Fabiński, zdolny pracownik i dobry organizator.

Bydgoszcz: Pozostawiony Zarząd przez kol. W. Bawarskiego i naznaczenie komisarza zrobiło pewien postęp w życiu organizacyjnem. Walka ustaje, organizacja zaczyna naprawdę żyć nowem życiem.

Tarnów: Kwestję palącą polepszenia warunków w Oddziale Tarnowskim rozstrzygnięto. Członkowie zobowiązali się podporządkować wszystkim poczynaniom związkowym.

Zakopane: Oddział zreformowano. Przewodniczący kol. Śniadowski, który jak się okazuje jest nie tylko dobrym pracownikiem lecz i organizatorem. Praca organizacyjna posuwa się naprzód.

Warszawa: (Z Oddziałów Warszawskich kelnerów).

Oddział Warszawski w stadjum gorączkowej pracy.

Obranie nowego Zarządu i objęcie prezesury w Oddziale kelnerów przez kol. F. Janickiego zrobiło krok naprzód. Pomimo wielkich przeszkód ze wszystkich stron, Zarząd obecny nie opuszcza rąk, a stara się wyprowadzić Oddział na równe tory.

Przychodzi mu to jednak z wielką trudnością, gdyż brak poczucia organizacyjnego u większości członków Oddziału, nie zastosowywujących się do dyrektyw Zarządu.

Nie regularne wpłacanie składek członkowskich, samorzutne nałożenie fraków w firmie „Polonja“ i wiele innych rzeczy, które to tamują normalny rozwój Oddziału.

Nieprzychylne stanowisko jakie zajmuje Stowarzyszenie Restauratorów, które jest głuche na wszelkie protesty, też w dużej mierze szkodzi rozwojowi Oddziału. Zarząd Oddziału Warszawskiego Kelnerów pracuje w ścisłym kontakcie z Zarządem Głównym w sprawach wystawy, mającej się odbyć

w Poznaniu, jak również w sprawie memorjałów do Ministerstwa Pracy i Opieki Społecznej.

Przy ostatnich wyborach do Rady Miejskiej na liście kandydatów figurował kol. Józef Sieradzki, który przeszedł jako zastępca radnego.

Sekretarjat Oddziału prowadzi kol. J. Pędzisz.

Z Oddziału warszawskiego kuchmistrzów.

Prawie każdego tygodnia wydawane tutaj są odezwy i urządzane zgromadzenia agitacyjne. Praca intensywna idzie naprzód. Ostatnio sezon spowodował, iż odczuwać się daje absolutny brak pracowników - kuchmistrzów.

Na liście kandydatów do Rady Miejskiej umieszczony był kol. Franciszek Purwin.

Z Oddziału warszawskiego pracowników hoteli i pensjonatów.

Pomimo nadzwyczajnych wysiłków obecnego Zarządu, nie udało się niestety dzięki oporności właścicieli, wprowadzić procentów za pracę w hotelach i pensjonatach. Zarząd czyni wszystkie możliwe kroki, aby tę kwestję wyprowadzić na światło dzienne, to też przez akcję prasową dociera się do najszerszych warstw publiczności i opinji społecznej. Ostatnio będzie wniesiony memorjał do Sejmu na ręce posła Żuławskiego.

Zarząd również wykorzysta teren Rady Miejskiej, a to po ukonstytuowaniu się Prezydjum i Zarządu magistratu.

Na liście kandydatów do Rady Miejskiej figurował kol. Wacław Ożarowski.

Oddział kelnerów ul. Dzielna 20.

Oddział prowadzi się wzorowo, a to dzięki niestrudzonej pracy obecnego zarządu. Przy ostatnich wyborach do Rady Miejskiej kandydował kol. S. Szczupak, przewodniczący Oddziału Kelnerów Żydowskich oraz kilku innych.

„Polonia“ w ślady osławionego Bergera.

P. Krzeczkowski b. „akcyznik“ rosyjski — jako główny właściciel restaur. „Bocquet“ i „Polonja“ — w Warszawie, zapisał się jaskrawo w historji ruchu pracowniczego.

Oto za przykładem osławionego Bergera (którego już usunięto z dyrekcji w hot. „Europejskim“) — wprowadził obecnie fraki dla prac. kelnerskich w rest. hot. „Polonja“.

Nic nie pomogły rozmowy naszych delegacyj na temat nie wprowadzania fraków.

P. Krzeczkowski — uparł się oświadczając, że fraki są w Poznańskiem i... Bolszewji (co jest oczywistem kłamstwem) i kwita.

Na tem miejscu jeszcze raz oświadczamy, iż jedynie możemy się zgodzić na smokingi — natomiast wprowadzanie jakiejkoliwek liberji uważamy za pogwałcenie naszych najżywotniejszych postulatów. A one pod względem „frakowym“, są aż nadto dobrze znane.

Narazie p. Krzeczkowski triumfuje.

Ale czas i siła organizacyj pracowniczych — zmiecie niezadługo ten wybryk tego pana, pozostawiając imię jego w haniebnej pamięci pracowników gastronomiczno-hotelowych, na wzór Bergera.

Techniczne prace nad przygotowaniem Wystawy poznańskiej

Nad zorganizowaniem Wystawy hotelowo - restauracyjnej i cukierniczej — wre ożywiona praca.

Odbyto kilka posiedzeń w Poznaniu, na których to obecni byli następujący delegaci:

Pp. Dyr. Krzyżankiewicz i wicedyr. Szamota, Szumański (Targi Poznańskie), R. Antoniewicz, A. Gniatczyński, M. Bawarski, Sibilski, Penkala, Nowak, Jaczyk, Ziętek, Sztencel, Cieślak, Orczykowski, Wandelt (wszyscy z ramienia restauratorów), dyr. Przybylski (Brow. Huggera), Fangrat (z ramienia cukierników), Wł. Bawarski, K. Kubiaczyk i Cz. Soszyński (z ramienia Zw. Zaw. Prac. Przem. Gastron.-hotel.).

Komitet Wykonawczy Wystawy stanowią:

Pp. Wł. Bawarski, Wandelt, Fangrat, Cieślak, Antoniewicz i Przybylski.

Komitet powyższy uzgodnił i uchwalił 7 nagród:

Dyplom uznania, medale złote — duży i mały, medale srebrne — duży i mały, bronzowy oraz list pochwalny.

Oświadczenie Zarządu Głównego w sprawie fraków i ustaw socjalnych.

Wbrew naszym najżywotniejszym postulatom wyłuszczonym w dziesiatkach memorjałów, dawnych umowach zbiorowych, setkach artykułów w prasie — właściciele zakładów gastronomiczno-hotelowych korzystając z bezrobocia — **wtłoczyli pracownikom gastronomicznym przymus noszenia liberji frakowej.**

Właściciele zakładów udziałowych — wyprodukowawszy w kilku ostatnich latach tysiące młodocianej naleciałości w postaci t. zw. „piccoli“, którzy formalnie zalali nasz zawód stwarzając klęskę bezrobocia — w konsekwencji powyższego wyrwali nam wszystkie zdobycze socjalne: urlopy ustawowe, wymów. pracy, godziwy sposób zarobkowania itd.

Ministerstwo Pracy i Opieki Społecznej oraz jego agendy — Inspektoraty Pracy, **ze względu na brak atrybucji wykonawczej,** pobłażają ten stan rzeczy, czego dowodem jest fakt nie przychodzenia przedstawicieli Związków Właścicieli na konferencje zwoływane przez powyższe organy rządowe.

Nie ominęliśmy żadnej drogi do uzdrowienia obecnych wprost potwornych stosunków, panujących w zakładach gastronomicznych.

Wobec powyższego, my pracownicy gastronomiczno-hotelowi, podając stan obecny do wiadomości opinji publicznej — **całą odpowiedzialność powyższego składamy na Centralę Stowarzyszeń Właścicieli Restauracyj, Hoteli, Pensjonatów, Kawiarń, Kupców i pokrewnych zawodów, a w szczególności na właścicieli zakładów udziałowych.**

Do najmiarodajniejszych zaś czynników rządowych, zwracamy się ze specjalnym memorjałem o wprowadzenie w opracowywanych obecnie nowych ustawach sanitarnych — przepisu normującego nowy higjeniczny o ładnym estetycznym wyglądzie — jednolity strój dla wszystkich pracowników, zatrudnionych w restauracj., cukierniach, kawiarniach itp.

Zarząd Główny Związku Zaw. Prac.
Przem. Gastronomiczno - Hotelowego w Polsce.
Warszawa, w sierpniu 1927 roku.

Co słychać zagranicą?

OKÓLNIK Nr. 5/1927 (Centrali Berlińskiej).

Belgja: W porozumieniu z organizacjami pracodawców zostało w Brukseli założone towarzystwo p. t. „Związek pośredniczenia pracowników", które ma na celu zorganizować własne biuro pośrednictwa pracy dla swoich członków, ubezpieczenie na wypadek choroby, śmierci i t. d. Zasadniczy jednak cel tego towarzystwa jest: walka i konkurencja z zawodowemi organizacjami pracowników. Pracodawcy starają się wszelkiemi sposobami zaciągnąć do tego towarzystwa zatrudnionych u nich pracowników. Zdrowy zaś rozsądek każdego zorganizowanego pracownika przeciwstawia się takim zakusom i odrzuca stanowczo usiłowania pracodawców szachowania interesów pracowników.

Danja: Z powodu nadzwyczajnego bezrobocia, które miało miejsce zeszłej zimy, oba Związki połączone postanowiły podwyższyć składkę dla bezrobotnych z 10 na 20 koron, by mieć tę sumę na przyszłą zimę w rezerwie.

Francja: **Zajęcie pracowników zagranicznych.** W bratnim organie francuskim znajdują się dane tyczące się zajęć zagranicznych pracowników. Okazuje się, że na 50 hoteli jest zatrudnionych: Comis (pokojowych) kelnerów — 45% zagranicznych; ober kelnerów 40,7%, Barowych kelnerów 37,3%; garsonów (pokojowców) 37,2%; kucharzy tylko jest zagranicznych 6,3%, reszta personelu stanowi 10% zagranicznych. Z 1093 zagranicznych pracowników, zatrudnionych w tych hotelach wypada na Włochy — 385, Szwajcarję — 244, Czechosłowację — 117, Belgję — 41, Anglję — 35, Hiszpanję — 32, Polskę — 27, Austrję — 22, Węgry — 16, Danję — 15, Holandję — 10, Szwecję — 9, Niemcy — 8, reszta wypada na 20 różnych innych krajów. Na 50 zakładów restauracyjnych i kawiarnianych, procent zagranicznych pracowników wynosi 21,1 proc., spada jednak na 11,4 proc., gdy się wykluczy zakłady o specjalnym charakterze włoskim, greckim. Z zawodów specjalnych, dzieli się: kelnerów 11,6 proc., personel pomocniczy — 10,7 proc.

Holandja: Ministerstwo dla Handlu i Pracy zostało interpelowane, dlaczego tylu zagranicznych pracowników znajduje się w pracy, podczas gdy w kraju dnia 25 lutego liczyło się 1500 bezrobotnych pracowników gastronomiczno - hotelowych. Minister odpowiedzi na interpelację powyższą nie dał. Związek nasz zwrócił się także do Ministra w sprawie wprowadzenia 8-godzinnego dnia pracy dla zawodu gastronomiczno - hotelowego. Minister wydał takie zarządzenie, które nietylko nie polepsza, lecz pogarsza sprawę, bo wprowadza dla kelnerów pracę godzin „nad normę" — w pewnych wypadkach. Oczywiście, że te „pewne wypadki" zostają wykorzystywane przez pracodawców w bardzo dowolny sposób.

Szwecja: Bratnia organizacja nasza stara się o wprowadzenie systemu procentowego od napojów alkoholowych drogą urzędową. W prasie zawodowej jest prowadzona dyskusja z punktu widzenia prawnego. (Jak wiadomo, w Szwecji ustawa prohibicyjna przewiduje podanie tylko jednego kieliszka wódki — do jednego gorącego dania, — od której to kelnerzy procentu nie otrzymują. Chodzi więc o procent za pracę od spożywanego w ten sposób alkoholu).

Hiszpanja: W dniach od 15—19 lutego rb. odbył się w Madrycie trzeci Zjazd Związku pracowników kelnerskich hoteli, restauracyj i kawiarń. Było obecnych 19 delegatów, reprezentujących 15 Oddziałów z 2308 członkami. Z rezolucyj przyjętych między innemi są takie, które żądają płac zasadniczych, zniesienia napiwków, korzystania z wszystkich ulg i ustaw socjalnych.

Południowa Afryka: Od 1 kwietnia została wprowadzona taryfa dla kelnerek. Płaca w pierwszych 6 miesiącach wynosi 7 funtów szterlingów mies., potem od 8—9 f. Dzień roboczy trwa tylko 8 godzin. Po upływie roku pracy w danym zakładzie, pracownik ma prawo korzystać z 14-dniowego płatnego urlopu.

Czechosłowacja: Od dnia 16—18 kwietnia rb. odbył się w Pradze Zjazd Centralnego Związku Pracowników Hotelowo - Restauracyjnych Republiki Czechosłowackiej. Było obecnych 48 delegatów. Ze Zjazdem został również związany 25-letni jubileusz istnienia Związku. Zjazd zajął się sprawami: Ustawą socjalną młodocianych, pracą kobiet i t. p. Zaznaczyć trzeba, że w wielu miejscowościach, ustawy chroniące pracowników nie zostają należycie wykonane. Istnieje system napiwkowy, jak również system procentowy. Zjazd postanowił stanowczo wywalczyć zasadniczą płacę dla pracowników kelnerskich i prowadzić silną agitację w tym kierunku. Postanowiono też zmniejszyć duży napływ praktykantów kelnerskich.

Berlin, dnia 20. 5. 1927 r.

Pana Sobczyńskiego — stare metody.

P. Sobczyński — b. przew. Centrali Restauratorów i hotelarzy — dobrze jest znany ze swoich posunięć w stosunku do pracowników gastronom.-hotelowych.

Oto przytaczamy jeszcze jeden jaskrawy fakt świadomego ignorowania naszego Związku.

Oto przedstawiony mu nasz memorjał, omawiający nienormalne warunki pracy prac. gastronom.-hotel., a skierowany do plenum ostatniego Zjazdu Restauratorów, p. S. zignorował **nie pokazawszy go wcale nikomu nawet z Zarządu i nie przedstawił na Zjeździe.**

Jest to czyn — niegodny kulturalnego i honorowego człowieka na stanowisku prezesa zrzeszenia.

W ten sposób postępują tylko szkodnicy społeczni, którzy jako krótkowidze nie doceniają pertraktacyj i porozumienia w sprawach pracowniczych.

Sami Panowie „wywołujecie wilka z lasu" — a później narzekacie, „iż pracownicy używają środków walki" — które biją w Wasze interesy.

Złote myśli.

Dobrze powiedział Sokrat umęczony,
Że łatwiej w gębie trzymać węgiel rozpalony,
Niż język za zębami, tak go srodze piecze
Plotka, jak jedwabnik wszystko z siebie wlecze.

*

Żartować z cudzych nieszczęść nigdy się nie godzi,
Bo któż z nas swemi rozrządza losami?
Dziś, co zamierzym, wszystko się powodzi,
Jutro być możem nieszczęśliwi sami.

*

Małżeństwo jest komedją. Najczęściej grają sztukę z tytułem „Kłótnia domowa", każdy dzień dają ją ostatni raz, a na drugi dzień znów powtarzają na ogólne żądanie . . . Ale jeżeli małżeństwo jest komedją, a często tragedją, to któż bierze tantjemę za przedstawienie? Zwykle mąż, bo u żony wszystkie przedstawienia są daremne.

Wybrał K. K.

KRONIKA

W sprawie uczniów kelnerskich w b. zab. pruskim.

Ustawa z dnia 2. 7. 24. r. o pracy młodocianych obowiązuje pod zagrożeniem kary wszystkich pracodawców do posyłania swych uczniów do dokształcającej szkoły zawodowej. Uczniowie kelnerscy należą do dokształcającej szkoły kupieckiej, która, uwzględniając ich specjalne potrzeby zawodowe, urządziła dla nich osobny oddział. Dyrekcja szkoły zwraca niniejszem uwagę zainteresowanych PT. Szefów, jakoteż rodziców na tenże dział szkoły. Zgłoszenia uczniów należy do 27 bm. skierować do sekretarjatu Miejskiej Szkoły Handlowej, Poznań, ul. Głogowska nr. 42, I ptr., gdzie udziela się bliższych informacyj.

Nareszcie koniec z kaucjami!

Dziennik Ustaw R. P. nr. 46 zamieszcza rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dn. 18 maja 1927 r. „O kaucjach, składanych w związku z umową o pracę".

Rozporządzenie kategorycznie zabrania pobierać pracodawcom kaucji od pracowników, nawet pod pozorem pożyczki.

Dopuszczalne jest natomiast składanie kaucji na imię pracownika w Banku Polskim, w gotówce lub papierach wartościowych, z procentem na korzyść pracownika.

Rozporządzenie podpisali wszyscy ministrowie z premjerem Piłsudskim na czele.

Art. 7 powyższego rozporządzenia orzeka, iż nie stosujący się do powyższego właściciele karani będą **aresztem do dwóch tygodni i grzywną do tysiąca złotych lub też jedną z tych kar.**

Udziałowcy Baru Londyńskiego do ukarania.

Na zasadzie art. 95 „Ustawy o zabezpieczeniu na wypadek choroby", z dn. 19 maja 1920 r. (Dz. Ust. nr. 44), właściciele Baru Londyńskiego przy ul. Marszałkowskiej zostali pociągnięci do odpowiedzialności przez Zarząd Kasy Chorych i Okręgowy Urząd Ubezpieczeń za potrącanie pracownikom **całości świadczeń kasy chorych.**

Ostrzega się na tem miejscu PP. Właścicieli, wyzyskujących w ten sposób pracowników, iż stale i systematycznie będziemy tępili tego rodzaju obchodzenie ustawy.

Powyższa akcja została wytoczona przez Zarząd Oddziału Warsz. Kelnerów.

Zarządy Oddziałów odsyłamy do n-ru 4 „Gastronoma" z 1926 r., gdzie szczegółowo jest podany sposób zaskarżenia.

Do pisma należy dołączyć podpisane zeznanie jednego z pracowników firmy.

Kochaj wszystko,

co pochodzi z kraju, wszystko, co wśród ciężkich warunków się wytwarza, — nie szydź, lecz radź i dopomagaj w pracy.

Rozmaitości.

Śmiertelność na gruźlicę wśród pracowników gastronomiczno - hotelowych.

Na Wystawie Sanitarno - Higjenicznej (Warszawa, 1927 r. — czerwiec) zauważyliśmy wśród statystyk śmiertelności w stolicy bardzo znamienny dla nas fakt.

Oto tablica, obrazująca śmiertelność w latach 1924—1925, wykazuje śmiertelność ogólną na 100 zmarłych (zawodowo czynnych) 22,1 proc. **wyłącznie na suchoty!**

Tablica ta, szczegółowo zestawiona i opracowana przez Magistrat m. st. Warszawy, **uwzględnia poszczególne zawody.**

Oto w powyższym stosunku — pierwsze miejsce zajmuje ucząca się młodzież — 42,9 proc., a **drugie miejsce śmiertelności — pracownicy gastronomiczno - hotelowi — 30,3 proc.**

Trzecie miejsce zajmują woźni 25,1 proc., dalej zaś służba bezpieczeństwa - policjanci i inne zawody.

Oto nareszcie mamy oficjalną statystykę ofiar nocnej pracy.

Powyższe komentarzy chyba żadnych nie wymaga. I. G.

Jakie wyroby produkuje Państwowy Monopol Spirytusowy?

Przetwory wódczane, jakich po wojnie używaliśmy, nie pozwalały ludności osądzić, która wódka czysta jest lepsza, „perła" czy „czysta", „setna" czy „alembikowa", spór toczono, ale nikt naprawdę nie mógł z ręka na sercu powiedzieć prawdy, gdyż wyroby jeden drugiemu nie ustępowały.

Węzeł gordyjski przeciął Państwowy Monopol Spirytusowy, wydając wyroby pierwszorzędnej jakości, mocy 40 i 45 stopni, potrójnie oczyszczonej. Zaś wyrób wódczany pod nazwą „wódka wyborowa" mocy 45 stopni nie podlega żadnej krytyce, gdyż wybór ten zadowoli najwybredniejsze gusty spożywców. Ostatni wyraz techniki umożliwił Państwowemu Monopolowi wódczanemu przyjść do tych rezultatów i dlatego wyroby te są pierwszorzędnej jakości.

Reguły życiowe prezydenta Jeffersona.

1. Nie odkładaj na jutro, co dzisiaj możesz załatwić.
2. Nie trudź innych tem, co sam zrobić możesz.
3. Nie dysponuj pieniędzmi przed czasem, aż je posiędziesz.
4. Nie kupuj rzeczy zbytkowych jedynie dlatego że są tanie.
5. Duma jest kosztowniejsza niż głód, pragnienie i zimno.
6. Nigdy żałować nie będziesz, żeś zjadł, jak mogłeś zjeść.
7. Co chętnie czynisz, mniej trudniej ci się wydaje.
8. Nie troszcz się o złe, które może wcale nie nastąpi.
9. Osadzaj wszystko z dobrej strony.
10. Gdy jesteś w gniewie, licz do dziesięciu, zanim zaczniesz mówić; gdy jesteś bardzo gniewny, licz do stu.

Z karty żałobnej

W środę, dnia 10 sierpnia zasnął w Bogu po długich cierpieniach, opatrzony Sakramentami św., długoletni zasłużony szermierz sztuki kulinarnej śp. Albin Kobyliński, przeżywszy lat 76. Pogrzeb odbył się dnia 13 sierpnia na cmentarz Farny w Poznaniu.

Cześć Jego pamięci!

ZW. PRACOWN. GASTR. OKRĘG POZNAŃ.

Pożyteczne wydawnictwo

Wyszedł z druku nakładem znanego warszawskiego Biura Ogłoszeń Teofil Pietraszek — rocznik „Spisu Gazet i Czasopism Rzeczypospolitej Polskiej", uzupełniony wręcz doskonałym „Poradnikiem Reklamowym". Gorące uznanie i wielkie powodzenie, jakiem cieszyły się wśród naszych kupców i przemysłowców pierwsze wydania tego dzieła, są najlepszym dowodem jego pożyteczności. „Spis Gazet" obejmuje wszystkie dziedziny życia politycznego, społecznego, artystycznego, sportowego itd., a także wszystkie dziedziny przemysłu i handlu, które posiadają swoje wykładniki w zawodowych dziennikach, tygodnikach, miesięcznikach oraz biuletynach specjalnych.

Dnia 26 sierpnia zasnął w Bogu nasz gorliwy członek i działacz związkowy śp

Edmund Oswald

przeżywszy lat 38. Cześć Jego pamięci!

Pogrzeb odbył się dnia 30 sierpnia na cmentarz św. Jana

Okręg Poznański Zw. Zaw. Prac. Przem. Gastr. w P.

Poznań, ul. Fr. Ratajczaka 11a.

Koledzy!

Zgłaszajcie się do konkursu na Pierwszą Wystawę Przemysłu Hotelowego, Restauracyjnego i Cukierniczego w Poznaniu

Oprócz gazet i czasopism, wychodzących w Polsce, podane są wszystkie wydawnictwa polskie, wychodzące poza granicami kraju.

Układ „Spisu“ dokonany jest w ten sposób, iż uwidocznia rodzaj danego wydawnictwa, adres, kierunek, nazwisko wydawcy, redaktora, rozmiar strony oraz cenę prenumeraty i ogłoszeń.

Bez „Spisu Gazet“ pod ręką pomyśleć nawet się nie daje dobrze zorganizowana i celowa kampanja reklamowa. Wdzięczność też należy się ruchliwej i żywotnej firmie p. Teofila Pietraszka za to, że pierwsza w Polsce o wydaniu takiego „Spisu“ pomyślała i zadanie starannie i kompetentnie wykonała.

Restauracja i Winiarnia „Apollo“, ul. Piekary 17.

Po gruntownym remoncie, stylowem i nowoczesnem urządzeniu, odbyło się dnia 1. 8. 27. ponowne otwarcie lokali.

Od godziny 10 wieczorem występy pierwszorzędnych sił kabaretowych ze współudziałem renomowanej orkiestry koncertowej.

Program kabaretu bardzo obfity, urozmaicony siłami brawurowemi i sensacyjnemi.

Właścicielem jest p. Jan Cieślak, znany jako dobry i rzutki fachowiec, zarazem dzierżawca restauracji dworcowej w Poznaniu, który nie szczędził sił i kosztów, by nową placówkę utrzymać w renomie i jak najlepszej opinji.

Panu Cieślakowi zasyłamy najszczersze życzenia pomyślności i więcej łączności z biurem naszem.

Zarząd Związku Pracowników Gastronomicznych
Okręg Poznań.

Nowa placówka w Poznaniu.

Mistrz cukierniczy p. Ignacy Pawlaczyk, znany obywatel i działacz na niwie narodowej, otworzył dnia 30 lipca 1927 r. cukiernię i kawiarnię przy ul. Św. Marcin 39.

Na intencję nowego przedsiębiorstwa odbyło się nabożeństwo w kościele Św. Marcina, poczem uroczyste poświęcenie i otwarcie.

Związek Zaw. Prac. Przem. Gastr. - Hotelowy na Polskę przesyła najszczersze „Szczęść Boże!“.

REDAKCJA i ADMINISTRACJA: Warszawa, Krakowskie Przedmieście 4 m. 5. Telefon 221 - 97. Otwarta 9 — 1 pp. i 2 — 7 w.

Zastępca na Poznań: p. I. Lange, ul. Św. Marcin Nr. 73. telefon 23 - 75.

REDAKTOR: Władysław Bawarski. WYDAWCA: Zarząd Główny Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce. CONTO w P. K. O. Nr. 1395

Sekretarz redakcji: Józef Sieradzki, przyjmuje interesantów od godziny 6 do 7 wieczorem.

Ceny ogłoszeń:	Okładka:		Przed tekstem:		W tekście:		Za tekstem:		Na okładkach kolorowych:	
Specjalny układ ogłoszeń o charakterze fantazyjnym o 10% drożej. Dla ogłoszeń stałych odpowiedni rabat.	1-sza str.	150 zł	1/1 str.	120 zł	1/1 str.	100 zł	1/1 str.	80 zł	1/1 str.	150 zł
	2-ga str.	130 „	½ „	65 „	½ „	55 „	½ „	45 „	½ „	80 „
	3-cia str.	130 „	¼ „	35 „	¼ „	30 „	¼ „	25 „	¼ „	45 „
	4-ta str.	150 „	1/8 „	20 „	1/8 „	18 „	1/8 „	15 „	1/8 „	25 „

W dziale adresowym firm: 5 zł każde ogłoszenie.

Pojedyńczy numer 30 groszy.

RĘKOPISÓW NIE ZWRACA SIĘ

ODBITO W DRUKARNI „KUPCA“ W POZNANIU, WIELKA 10